

Licenciatura en **Gastronomía**

RVOE SEP 20080162 DE FECHA 27/02/2008

Plan Cuatrimestral





INSTITUTO DE ESTUDIOS SUPERIORES
ISIMA PLANTEL TOLUCA

ISIMA UNIVERSIDAD®
TOLUCA

Más de 25 años nos respaldan, 35 planteles en todo el país, ofreciendo Educación desde Nivel Preescolar, Preparatoria, Licenciaturas, Maestrías y Doctorados.

Contamos con los mejores laboratorios de especialidad para lograr una formación Profesional de Excelencia.

GRUPO ISIMA.

Turno:

Matutino

Ejecutivo

Vespertino

Sabatino

RVOE SEP 20080162

DE FECHA 27/02/2008

📍 Pino Suárez Sur No. 314, Col. 5 de Mayo, C.P. 50090, Toluca de Lerdo, México.

✉ toluca@isima.com.mx

☎ (722) 214 8186

🌐 www.isima.com.mx

📘 [isimatolucaoficial](https://www.facebook.com/isimatolucaoficial)

📷 [@isima.toluca.oficial](https://www.instagram.com/@isima.toluca.oficial)

🎵 [isima.toluca](https://www.tiktok.com/@isima.toluca)

Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719



Plan Cuatrimestral

1 Historia de la Gastronomía Química de Alimentos I Nutrición I Manejo Higiénico de los Alimentos Cocina Profesional I Inglés I	2 Cocina Prehispánica Química de Alimentos II Nutrición II Identificación de los Productos Cocina Profesional II Inglés II	3 Patrimonio Gastronómico Prefabricados y Conservación Cocina de Especialidad Mexicana I Técnicas de Cocción de Pescados y Mariscos Control de Costos de Alimentos y Bebidas Inglés III	4 Informática Identificación de Carnes Cocina de Especialidad Mexicana II Planeación de Menús Introducción a la Administración Inglés IV	5 Vitivinicultura y Enología Cocina Italiana Cocina de Especialidad Mexicana III Cocina Fría Administración de Empresas Gastronómicas Inglés V
6 Preparación de Coctelería Cocina Francesa Cocina Nutricional Panadería Administración de Recursos Humanos Inglés VI	7 Repostería Arte Mukimono Servicio de Alimentos y Bebidas Cocina Asiática Cocina Española Inglés VII	8 Repostería II Escultura en Hielo Derecho Laboral Organización de Banquetes Entorno Legal de la Industria Restaurantera Inglés VIII	9 Instalaciones y Mantenimiento de Cocinas Ética Profesional Seminario de Titulación Fundamentos de Calidad Total Comercialización de Restaurantes Inglés IX	

RVOE SEP 20080162

DE FECHA 27/02/2008

📍 Pino Suárez Sur No. 314, Col. 5 de Mayo, C.P. 50090, Toluca de Lerdo, México.

✉ toluca@isima.com.mx

☎ (722) 214 8186

Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719



Laboratorios Especializados

Creemos en el poder de la práctica y a través de nuestro Modelo Educativo **ISIMA PROJECT 21**, generamos las condiciones ideales a través de laboratorios y equipamiento, para que nuestros alumnos adquieran el conocimiento practicando; con el respaldo de profesores altamente calificados.



Cocina profesional



Enología



Horno de piedra



Restaurante / Bar



Coctelería



Ahumador



Teppanyaki



Empacadoras de Alto Vacío



*Imágenes ilustrativas correspondientes a diversos planteles de grupo ISIMA.

📍 Pino Suárez Sur No. 314, Col. 5 de Mayo, C.P. 50090, Toluca de Lerdo, México.

✉ toluca@isima.com.mx

☎ (722) 214 8186

Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719

🌐 www.isima.com.mx

📘 [isimatolucaoficial](https://www.facebook.com/isimatolucaoficial)

📷 [@isima.toluca.oficial](https://www.instagram.com/@isima.toluca.oficial)

🎵 [isima.toluca](https://www.tiktok.com/@isima.toluca)





*Imágenes ilustrativas correspondientes a diversos planteles de grupo ISIMA.

📍 Pino Suárez Sur No. 314, Col. 5 de Mayo, C.P. 50090, Toluca de Lerdo, México.

✉ toluca@isima.com.mx

☎ (722) 214 8186

Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719

🌐 www.isima.com.mx

📘 [isimatolucaoficial](https://www.facebook.com/isimatolucaoficial)

📷 [@isima.toluca.oficial](https://www.instagram.com/isima.toluca.oficial)

🎵 [isima.toluca](https://www.tiktok.com/@isima.toluca)



Prácticas Profesionales



Podrás realizar tus prácticas profesionales a nivel local, nacional e internacional.



Contamos con convenios con las mejores y más prestigiosas empresas del sector privado e instituciones de gobierno que nos respaldan en la formación de nuestros estudiantes.



Contamos con bolsa de trabajo con empresas e instituciones gubernamentales que les permiten a nuestros alumnos realizar prácticas y servicio social.

Convenios con:



Restaurantes



Hoteles



Cadenas Comerciales

***Consulta los convenios vigentes con nosotros.**

RVOE SEP 20080162

DE FECHA 27/02/2008

📍 Pino Suárez Sur No. 314, Col. 5 de Mayo, C.P. 50090, Toluca de Lerdo, México.

✉ toluca@isima.com.mx

☎ (722) 214 8186

Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719

🌐 www.isima.com.mx

📘 [isimatolucaoficial](https://www.facebook.com/isimatolucaoficial)

📷 [@isima.toluca.oficial](https://www.instagram.com/@isima.toluca.oficial)

🎵 [isima.toluca](https://www.tiktok.com/@isima.toluca)



Modalidades de Titulación

Al término de tu carrera recibirás: **Carta de pasante, Certificado de estudios y Título Profesional**, documentos con los cuales estarás en aptitud de tramitar tu cédula profesional ante la Dirección General de Profesiones.

Además contamos con:

6 diferentes Modalidades de Titulación entre ellas:

Titulación Directa

a través del Consejo Académico.

RVOE SEP 20080162

DE FECHA 27/02/2008

📍 Pino Suárez Sur No. 314, Col. 5 de Mayo, C.P. 50090, Toluca de Lerdo, México.

✉ toluca@isima.com.mx

☎ (722) 214 8186

Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719

🌐 www.isima.com.mx

📘 [isimatolucaoficial](https://www.facebook.com/isimatolucaoficial)

📷 [@isima.toluca.oficial](https://www.instagram.com/isima.toluca.oficial)

🎵 [isima.toluca](https://www.tiktok.com/@isima.toluca)



Requisitos*



- Acta de nacimiento certificada reciente.
- Certificado de preparatoria legalizado.
- CURP reciente.
- INE (Identificación oficial).
- Pagos correspondientes.
- 6 Fotografías BN tamaño infantil. (no instantáneas).

*Se solicitan los documentos en Original y Copia.

Proceso de Inscripción

- 1.- Acude a las instalaciones de **Grupo ISIMA** donde quieras cursar la licenciatura.
- 2.- Una vez ahí entrega al personal de recepción los documentos que se requieren.
- 3.- El personal del instituto comenzará a registrar los datos necesarios para tu alta como nuevo estudiante.
- 4.- A continuación, se te proporcionarán los datos necesarios para que puedas realizar los pagos correspondientes directamente en una sucursal bancaria de Banamex, Financiera para el Bienestar (antes TELECOMM) ó la financiera que se indique.
- 5.- Se te solicitará el comprobante impreso del pago en original para cotejo y copia la próxima vez que asistas al instituto.



RVOE SEP 20080162

DE FECHA 27/02/2008

📍 Pino Suárez Sur No. 314, Col. 5 de Mayo, C.P. 50090, Toluca de Lerdo, México.

✉ toluca@isima.com.mx

☎ (722) 214 8186

Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719

🌐 www.isima.com.mx

📘 [isimatolucaoficial](https://www.facebook.com/isimatolucaoficial)

📷 [@isima.toluca.oficial](https://www.instagram.com/@isima.toluca.oficial)

🎵 [isima.toluca](https://www.tiktok.com/isima.toluca)





INSTITUTO DE ESTUDIOS SUPERIORES
ISIMA PLANTEL TOLUCA

ISIMA UNIVERSIDAD®
TOLUCA

Una Institución
Comprometida con el
desarrollo

